



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



Sito Web:
www.istitutoflora.gov.it

e-mail:
pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:
pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:
80009070931

Programmazione

Anno scolastico:	2021/2022	
Istituto (professionale)	Indirizzo: Enogastronomia	Articolazione: cucina
classe:	4CK	
Disciplina:	Laboratorio di enogastronomia -settore CUCINA	
docente:	Andrea Carminati	
Libro di testo:	A.Solillo-S.Palermo,Il Nuovo Cucinabile vol.A-B San Marco Edizioni	

MODULI DISCIPLINARI

MODULO 1: <i>Il Menù</i>	periodo/durata
La storia del menù	Novembre
Tipologie di menù	
Aspetti tecnico-operativo e comunicativo del menù	
I punti da conoscere nella stesura del menù	
Trasparenza del menù: simboli, asterischi, ingredienti	
Regole di sequenza	
Il food cost	

MODULO 2: <i>Rivisitazione del piatto</i>	Periodo/durata
Nuovi stili culinari	Dicembre
	Gennaio
Rielaborazione del piatto	
Innovazione in cucina	
Nuove apparecchiature	
Invenzione di una ricetta	

MODULO 3: <i>Prodotti di Pasticceria e Panificazione, Cucina Internazionale, Le Diete</i>	Periodo /durata
La Pasticceria di base	Febbraio/Marzo
La Panificazione	
La Pizza	
Le cucine Europee	
I principali prodotti europei	
Diete e Intolleranze alimentari	
Alimenti Gluten Free	
Stesura di menù per vegetariani, vegani e intolleranze varie	

MODULO 4: <i>Storia della Gastronomia, Promozione del Made in Italy e prodotti tipici</i>	Periodo/durata
Gli Chef illustri nella storia	Aprile/ Maggio
Gli Chef attuali e le guide gastronomiche	
L'evoluzione delle abitudini e degli stili alimentari	
I prodotti certificati e non certificati	
I prodotti tipici del Friuli Venezia Giulia	
Localismi e Tradizioni del F.V.G.	

Pordenone, 05/06/ 2022

Il docente Andrea Carminati